

～はしっコア vol.6～



信越県境 地域づくり交流会

まなぶ・つながる・はじまる



国内有数の豪雪地帯で、
中山間地で、
なおかつ地方都市の信越県境。
少子高齢化、雪山離れ…
課題はあれども、悩みの豪雪が
無二のスノーリゾートを生み出すように
課題は、磨けば光る魅力の原石でもあるのです。
よく似たおとなりのまちでは、
どうやって原石をみつけ、みがいたのでしょう。
そこで、おとなりのまちを、ちよつと拝見。
ひとと知恵を紡いで、明日の信越県境を
もっと楽しくしませんか。



テーマ

スローフードと地域づくり

平成30年9月28日(金)・9月29日(土)

28(金)
13:00~19:00

会場：飯山市文化交流館「なちゅら」

参加費：無料

(情報交換会費、宿泊費は実費)

29(土)
9:00~14:30

会場：なべくら高原・森の家

参加費：4,000円

スペシャルゲスト



Shimamura Natsu

基調講演
ノンフィクション作家
島村 菜津さん



Iwasa Toru

先進事例発表
「目遊人」編集長
岩佐 十良さん

主催 | 信越県境地域づくり交流会実行委員会、信越9市町村広域観光連携会議（信越自然郷）
 共催 | 一般社団法人信州いいやま観光局、一般社団法人雪国観光圏、上越市創造行政研究所
 協力 | 長野県北信地域振興局
 後援 | 新潟県、地域づくりネットワーク長野県協議会、公益財団法人八十二文化財団、信州大学学術研究・産学官連携推進機構、愛知大学三遠南信地域連携研究センター

※本事業は、平成30年度長野県地域発元気づくり支援金を活用して実施いたします。



信越県境地域づくり交流会 開催趣旨

まなぶ・つながる・はじまる

長野県と新潟県の県境をはさむ国内有数の豪雪地帯は、中山間地域や地方都市ならではの共通課題を数多く抱える一方で、魅力的な地域資源や意欲的な地域づくりの取組みも数多く存在します。この地域が将来にわたり豊かであり続けるためには、歴史的にもつながりの深かった近隣市町村の人々がお互いに関心を持ち、境界を越えて交流・連携することが大切と考えています。

第6回のテーマは「スローフードと地域づくり」。とかくスピードや合理性がもてはやされる昨今、世界中どこへ行っても大衆化された店や味があり、同じような景観や文化であふれる画一化、均質化された時代だからこそ、この地域で培われ守り育まれた独自の食文化を大切にしたい地域づくりを、みなさんと一緒に考えてみたいと思います。

この会への参加を通して、このエリア一帯に存在する地域資源や取組みの素晴らしさを再発見し、想いを持った方々がつながり、住む人も訪れる人も幸せな地域となるきっかけになれば幸いです。皆様のご参加をお待ちしております。



講師・登壇者プロフィール

しまむら なつ
島村 菜津さん (東京都)
ノンフィクション作家



1963年 長崎生まれ福岡育ち。東京藝術大学卒。1994年、謎の多い猟奇殺人事件取材した『フィレンツェ連続殺人』でデビュー。『エクソシストとの対話』で小学館20世紀ノンフィクション大賞・優秀賞受賞。『スローフードな人生!』によって、イタリアで生まれたスローフード運動を日本に紹介。その他の著作に、国内を歩いた『スローフードな日本!』、日本各地の先進的な町づくり取材した『スローな未来』、グローバル化を生き延びるイタリアの小さな町の挑戦を紹介した『スローシティ』、『パール・コーヒー・イタリア人』など。昨年4月、古代

から続くワイン文化が世界遺産に登録されたジョージアについての書籍『ジョージアのクヴェヴリワインと食文化』を刊行。また、各地を旅した食のエッセイ、シチリアについての書籍を執筆中。

いわさ とおる
岩佐 十良さん (新潟県南魚沼市)
株式会社自遊人代表取締役、雑誌「自遊人」編集長、クリエイティブディレクター



1967年東京都生まれ。武蔵野美術大学在学中の1989年にデザイン会社を創業し、のちに編集者に転身。2000年、雑誌「自遊人」を創刊。2004年、拠点を東京から新潟・南魚沼に移転。2014年、新潟県大沢山温泉にオープンした「里山十帖」では、空間から食まで全てをディレクション。グッドデザイン賞BEST100に選出される。2016年よりグッドデザイン賞審査委員を務める。今年8月開業の宿泊施設、「商店街 HOTEL 講 大津百町」(滋賀県大津市)、「箱根本箱」(神奈川県箱根町)では、それぞれ企画ディレクション及び運営を担う。



さうち
木内 マミさん (長野県飯山市)
農業女子、ハーブコーディネーター



農家で生まれ育ち、地元飯山から脱出したいとの思いから単身渡米し、2年間の留学の後、帰国。その後、長期入院をきっかけにハーブに出会い、農業に興味を持ち始める。退院後、父親が経営する農園で農業の手伝いを始め、それをきっかけに健康が改善。本格的な農業従事に目覚める。農業の楽しさや魅力を発信する「NAGANO 農業女子」2期生、「女性農業次世代リーダー育成塾」卒業生として、農業の魅力や楽しさを発信。現在は地元で「N☆北信」という農業女子グループのメンバーとして、定期的に農業に関する情報交換やイベントに参加している。

もろおか えみこ
諸岡 江美子さん (新潟県津南町)
Classic Lab 主宰、雪の日の舎 web ディレクター・保育アドバイザー



1987年千葉県船橋市生まれ。短大卒業後、都内の保育園に勤務。もっと自然の近くで保育がしたいと思い、妙高市の国際自然環境アウトドア専門学校に入学。その後津南町の地域おこし協力隊として着任し、今年度から Classic Lab 主宰。雪国の知恵や生き方をベースに「あるもの、いかす」を研究する場を開くことで、自分らしい暮らしを紡いでいくコミュニティづくりを目指す。持続可能な社会を目指してものづくりをする農園「雪の日の舎」のメンバーでもある。

まつかわ ななこ
松川 菜々子さん (新潟県上越市)
NPO 法人かみえちご山里ファン倶楽部事務局長



1980年東京都生まれ。専門学校時代に環境保全や野生生物学を専攻。卒業後、北海道知床にて自然解説員を務めたのち、2003年かみえちご山里ファン倶楽部へ入社。里山における環境教育や地域づくり活動に携わり、2009年から事務局長を務める。団体の運営を総括するとともに、味噌や梅干などの地域特産物の開発や、榎田学校、高齢者向けサロン、古民家カフェ、インターンシップの受入れなど、地域内外の人々をつなぐ事業を展開。いろいろなことに日々挑戦できることが、この仕事のやりがいと感じている。

かたざり けんさく
片桐 健策さん (長野県野沢温泉村)
ホテル ハウスサンアントン シェフ



1984年野沢温泉村生まれ。高校より7年間オーストリアへスキー留学。アルペンスキー全日本選手権2度優勝。引退後、料理人に転身し、ザ・リッツ・カールトン大阪のフレンチレストランで修行。2011年より実家であるホテルハウスサンアントンのシェフとして、地元の高品質な素材を使った料理を提供。スローフードニッポンの一員としても活動。スローフード奥信濃支部を立ち上げ、日本代表団の一員として、イタリアミラノ万博を始め、国内外のイベントに参加している。



プログラム

9/28
(金)

		会場	定員	参加料
12:30 ~ 受付開始 13:00 ~ 13:15	開会 (開催地挨拶、開催趣旨説明)	飯山市文化交流館 なちゅら (小ホール・ 多目的ホール)	150名	無料
13:15 ~ 14:30	基調講演 「イタリアに見るスローフードと地域づくり」 講師 島村 菜津さん			
14:45 ~ 15:15	先進事例発表 「雪国ガストロノミーツーリズムについて」 講師 岩佐 十良さん			
15:30 ~ 17:15	トークセッション 「地域の食文化を育む若者の挑戦」 食に関わる活動をする4名の若者にご登壇いただき、取り組み内容や地域に対する想いをお聞きしながら、この地域の食文化が持つ様々な魅力について考えます。 コーディネーター…岩佐 十良さん コメンテーター…島村 菜津さん パネリスト…木内 マミさん 諸岡 江美子さん 松川 菜々子さん 片桐 健策さん			
17:15 ~ 17:25	閉会			
17:30 ~ 19:00	情報交換会 講師、パネリストや参加された皆様で郷土料理と交流を楽しみましょう。		50名	2,000円
19:30	送迎 (なべくら高原・森の家にご宿泊の方々をお送りします)			
	ご宿泊 / なべくら高原・森の家 ※個室をご希望の場合は、お問合せください。 ※歯ブラシ、タオル、浴衣などアメニティはご持参いただくか、レンタル、販売をご利用ください。	森の家 コテージ	24名	1泊朝食付 (男女別相部屋、 1室4名様利用) 6,000円/名

9/29
(土)

8:15	送迎 (公共交通でお越しの方は、なべくら高原・森の家までお送りします)			
9:00 ~ 14:30	古民家にてワークショップ 「信越県境地域のスローフードと地域づくり」 築100年以上の古民家で、島村菜津さんをゲストにお迎えし、テーマについて語り合います。 古民家までのブナの森の散策もお楽しみください。	なべくら高原 森の家	24名	4,000円 ※申込者多数の場合は 1日目からご参加の方を 優先させていただきます。
	野菜収穫&ハーブ摘み体験 登壇者の木内マミさんのご案内で、なべくら高原内にある「ひぐらし農場」にて、ブナの森が育てた新鮮野菜を収穫します。ハーブの解説やハーブティーの試飲もあります。 ※動きやすい服装でご参加下さい。			
	信越自然郷青空レストラン 登壇者の片桐健策さんが腕を振るって、地元素材にこだわったランチを提供します。もちろん採れたて野菜もふんだんに使います。なべくら高原の爽やかな風を感じ、森に包まれた空間で一日限定の青空レストランを開店します！			
15:00	送迎 (なべくら高原・森の家→飯山駅)			

※情報交換会や青空レストランでは地酒や地元産ワインも提供しますので、飲酒をされる方は公共交通機関をご利用ください
※料金は全て税込表示です

第6回信越県境地域づくり交流会参加申込書

枠内にご記入の上、FAXにてご送付ください。

webからもお申込みいただけます。 <https://goo.gl/VK5X4q>

※定員に達し次第、申込みを締め切らせていただきます。

**締切
9/25(火)**

お名前	ふりがな		ご所属 (会社名)		
	-----		市町村名		
TEL	()	FAX	()	E-mail	@

ご希望の項目にチェック☑してください

28日	<input type="checkbox"/> 13:00~17:25	基調講演、先進事例発表、 トークセッション	29日	<input type="checkbox"/> 8:15	送迎(飯山駅→森の家)
	<input type="checkbox"/> 17:30~19:00	情報交換会(2,000円)		<input type="checkbox"/> 9:00~14:30	ワークショップ、野菜収穫体験、 信越自然郷青空レストラン(4,000円)
	<input type="checkbox"/> 19:30	送迎(なちゅら→森の家)		<input type="checkbox"/> 15:00	送迎(森の家→飯山駅)
	<input type="checkbox"/>	森の家コテージ宿泊(6,000円)			

ご同伴者

お名前、ご所属などをご記入いただき、ご希望の項目にチェック☑してください

お名前	ふりがな	<input type="checkbox"/> 基調講演、先進事例発表、 トークセッション 28日 <input type="checkbox"/> 情報交換会(2,000円) <input type="checkbox"/> 送迎(なちゅら→森の家) <input type="checkbox"/> 森の家コテージ宿泊(6,000円)		<input type="checkbox"/> 送迎(飯山駅→森の家) 29日 <input type="checkbox"/> ワークショップ、野菜収穫体験、 信越自然郷青空レストラン(4,000円) <input type="checkbox"/> 送迎(森の家→飯山駅)	

ご所属	市町村名	E-Mail	@		
お名前	ふりがな	<input type="checkbox"/> 基調講演、先進事例発表、 トークセッション 28日 <input type="checkbox"/> 情報交換会(2,000円) <input type="checkbox"/> 送迎(なちゅら→森の家) <input type="checkbox"/> 森の家コテージ宿泊(6,000円)		<input type="checkbox"/> 送迎(飯山駅→森の家) 29日 <input type="checkbox"/> ワークショップ、野菜収穫体験、 信越自然郷青空レストラン(4,000円) <input type="checkbox"/> 送迎(森の家→飯山駅)	

ご所属	市町村名	E-Mail	@		

会場アクセス

9/28 飯山市文化交流館 なちゅら
(金) ☎0269-67-0311 長野県飯山市大字飯山 1370-1



- ・北陸新幹線・飯山線飯山駅から徒歩5分
- ・自家用車でお越しの方は、なちゅら専用駐車場(80台)または飯山駅前市営駐車場(400台・有料)をご利用ください。

9/29 なべくら高原 森の家
(土) ☎0269-69-2888 長野県飯山市大字照岡 1571-15



お申込み
問合せ先

信越自然郷飯山駅観光案内所

☎0269-62-7000 (8:30~18:00)

www.iiyama-station.jp info@shinetsu-shizenkyo.com

〒389-2253 長野県飯山市大字飯山 772-6